Common Market for Eastern and Southern Africa

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

COMESA 032 (2004) (French): Norme pour les Ailerons de Requin Séchés

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

NORME HARMONISÉE DE COMESA

COMESA/DHS 032: 2004

Norme pour les Ailerons de Requin Séchés

RÉFÉRENCE: DHS 032: 2004

Avant-propos

Le marché commun pour l'Afrique australe orientale et (COMESA) a été établi en 1994 en tant que grouper économique régional se composant de 20 Etats membres après la signature du Traité de coopération. En chapitre 15 du Traité de COMESA, les Etats membres étaient conformes pour coopérer sur l'étalonnage et la garantie de la qualité au but de faciliter le mouvement plus rapide des marchandises et des services dans la région afin d'augmenter l'expansion de l'expansion commerciale et industrielle d'intra-COMESA.

On s'attend à ce que la coopération dans l'étalonnage résulte dans avoir uniformément harmonisé des normes. On s'attend à ce que l'harmonisation des normes dans la région ramène les entraves techniques au rade de T qui sont normalement produites quand des marchandises et les services sont échangés entre les Etats membres de COMESA dus aux différences dans des impératifs techniques. On s'attend à ce qu'également des normes harmonisées de COMESA résultent dans des avantages tels qu'une plus grande productivité et compétitivité industrielle, une production agricole accrue et une sécurité de nourriture, une exploitation plus raisonnable des ressources naturelles entre d'autres.

Des normes de COMESA sont développées par les experts en matière de COMESA en normes représentant les organismes nationaux de normalisation et d'autres dépositaires dans la région selon des procédures et des pratiques internationales. Des normes sont approuvées en circulant les normes harmonisées par projet définitif (FDHS) à tous les Etats membres pour une voix d'un mois. La prétention est que tous les problèmes controversables auraient été résolus pendant les étapes précédentes ou qu'un standard international ou régional étant adopté a été soumis par un procédé de développement conformé à la pratique internationale admise.

Les normes de COMESA sont sujettes à la revue, pour suivre des progrès technologiques. On s'attend à ce que donc des utilisateurs des normes harmonisées par COMESA s'assurent qu'ils ont toujours la dernière version des normes qu'ils mettent en application.

Cette norme de COMESA est techniquement équivalente à la norme d'International *CODEX STAN 189 - 1993.*

Une norme harmonisée par COMESA ne prétend pas inclure toutes les dispositions nécessaires d'un contrat. Les utilisateurs sont responsables de sa application correcte

NORME POUR LES AILERONS DE REQUIN SÉCHÉS

CODEX STAN 189 - 1993

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux ailerons de requin séchés destinés à une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les ailerons de requin séchés sont les nageoires dorsales et pectorales découpées en forme d'arc, ainsi que le lobe inférieur de la nageoire caudale découpé en ligne droite, dont toute la chair a été enlevée, prélevés sur des espèces de requins ne présentant pas de danger pour la consommation humaine.

2.2 Définition de la transformation

Les ailerons doivent faire l'objet d'un traitement de séchage les rendant conformes aux dispositions de l'alinéa 3.2.4 et doivent satisfaire aux conditions énoncées ci-après.

2.3 Modes de présentation

2.3.1 Les ailerons de requin séchés peuvent être présentés avec ou sans peau.

2.3.2 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation est autorisé sous réserve :

(i) Qu'il soit conforme à toutes les autres dispositions de la présente norme; et

(ii) Qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Requins

Les ailerons de requin séchés doivent être préparés à partir de requins sains d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Aucun

3.3 Produit fini

3.3.1 Aspect

Le produit fini doit être exempt de matières étrangères.

3.3.2 Odeur

Le produit doit être exempt d'odeurs indésirables.

3.3.3 Texture

Les ailerons de requin séchés doivent être exempts de caractéristiques de texture indésirables.

3.3.4 Teneur en eau

Le produit fini ne doit pas contenir plus de 18% d'eau.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé.

5. HYGIÈNE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit:

(iii) doit être exempt de micro-organismes ou de substances produites par des micro-organismes en quantité pouvant constituer un risque pour la santé conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius;

(iv) ne doit contenir aucune autre substance pouvant constituer un risque pour la santé conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé en conformité des sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997)* et du *Code d'usages international recommandé pour poisson frais (CAC/RCP 9-1976)*;

6. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme. générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991)* , les dispositions spécifiques ci-après doit être appliquées:

6.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être "ailerons de requin séchés" ou toute autre appellation appropriée conforme aux règlements et usages du pays où le produit sera distribué.

6.1.1 L'étiquette doit indiquer, à proximité immédiate du nom du produit, le mode de présentation en des termes décrivant adéquatement et complètement la nature du mode de présentation du produit afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur et de ne pas l'induire en erreur.

6.1.2 En plus des mentions d'étiquetage mentionnées ci-dessus, le nom de l'espèce, le type et la taille des ailerons doivent aussi figurer sur l'étiquette.

6.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballeur, lesquels doivent figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent être remplacés par une marque d'identification à, condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Échantillonnage

(v) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité *des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5)(CAC/GL 42-1969, Rév. 1-1971);*

(vi) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du poids net doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage Codex pour la détermination du poids net (en préparation).

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans la section 7.3, l'appendice B et les *Directives concernant l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés en laboratoire (CAC/GL 31-1999).*

7.3 Détermination du poids net

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé.

7.4 Détermination de la teneur en eau

Méthode à mettre au point

8. CLASSIFICATION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

Une unité-échantillon est jugée défectueuse quand elle n'est pas conforme à l'une quelconque des dispositions de la section 3.3 relatives au produit finit.

8.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson, qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu, ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi de loupes, indiquant un manque de conformité par rapport aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Odeur

Une unité-échantillon présentant une odeur persistante et distincte indésirable qui indique un état de décomposition.

8.3 Texture

Dégradation de la texture de l'aileron, indiquant un état de décomposition, et caractérisée par la présence de chairs molles.

8.4 Eau

La teneur en eau de l'unité-échantillon est supérieure à 18%

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque

(vii) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les *Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées(NQA-6,5)(CAC/GL 42-1969, Rév. 1-1971)*;

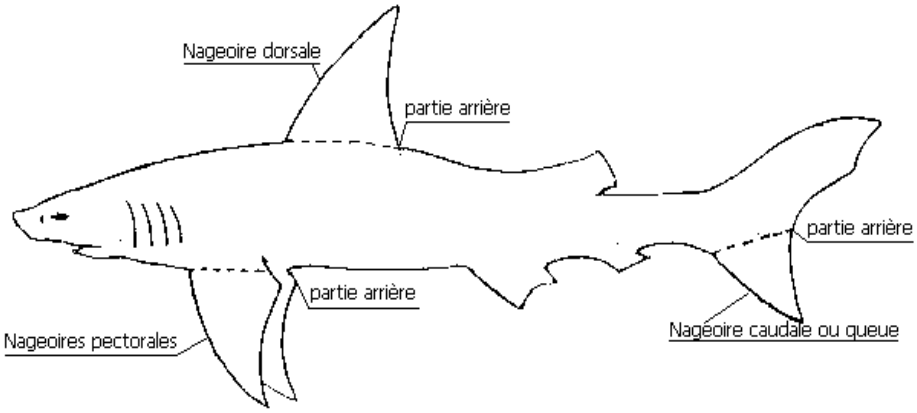
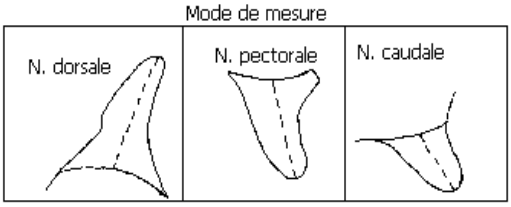
(viii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré et le contenu d'aucun récipient n'est pas anormalement faible ; et

(ix) le nombre total d'unités-échantillons non conforme au mode de présentation défini dans la section 2.3 n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les *Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5)(CAC/GL 42-1969, Rév. 1-1971) ;*

(x) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène, la manutention et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5 et 6 sont satisfaites.

APPENDICE "A" :

Les ailerons peuvent provenir de ces quatre nageoires.



Mode de mesure